

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรพุดdingเนื้อตาล จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางคล้า

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ลูกตาล นอกจากรสชาติและเนื้อสัมผัสแสนอร่อยชวนฝันแล้ว ตาลยังมีสรรพคุณหลายอย่างที่เป็นประโยชน์กับร่างกาย เช่น ช่วยให้สดชื่น รากส่วนที่อยู่เหนือดินของตาล สามารถนำมาต้ม ช่วยบรรเทาพิษไข้ได้ เปลือกตาลหรือกะลาตาล สามารถนำมาทำเป็นยาลดกรด บรรเทาอาการท้องอืดท้องเฟ้อ รวมไปถึงจาวตาลที่ช่วยบำรุงกระดูกและฟัน เพราะอุดมไปด้วยฟอสฟอรัส และสุดท้ายแต่ไม่ท้ายสุด กาบหรือก้านใบที่เมื่อนำไปอังไฟ จะใช้บรรเทาอาการท้องเสียได้ลูกตาลเป็นสำหรับสรรพคุณของ “ลูกตาล” สารอาหารใน “ลูกตาล” ประกอบด้วย “คาร์โบไฮเดรต” กินแล้วให้พลังงาน “ไฟเบอร์” ทำให้อิ่มนาน ช่วยขับถ่ายที่ดี “แคลเซียม” ช่วยเสริมสร้างกระดูกและฟัน เพื่อเพิ่มมูลค่าของลูกตาล จึงนำมาทำพุดdingเนื้อตาล เมนูนี้ทำง่าย อร่อย หอม หวานจากลูกตาล และถือว่าการดัดแปลงเพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบและช่องทางเลือกให้กลุ่มผู้บริโภค ทั้งนี้ยังสร้างรายได้เสริมให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
๒. มีความรู้และมีทักษะในการทำพุดdingเนื้อตาล
๓. มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

๑. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
 ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	บอกช่องทางการประกอบอาชีพการทำพุดdingเนื้อตาล	๑.ความสำคัญในการเลือกประกอบอาชีพการทำพุดdingเนื้อตาล ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพุดdingเนื้อตาล	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้น และแลกเปลี่ยนเรียนรู้	๓๐ นาที	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	เพื่อให้ผู้เรียนเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำพุดdingเนื้อตาล	การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำพุดdingเนื้อตาล	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ พร้อมแนะนำวัสดุอุปกรณ์	๓๐ นาที	-
๓	ลงมือปฏิบัติการทำพุดdingเนื้อตาล	เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในชีวิตประจำวัน	๑.ขั้นตอนการทำพุดdingเนื้อตาล ๒.ลงมือปฏิบัติ	วิทยากรและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	-	๓ ชม.
๔	หลักการการตลาด การจำหน่ายการขายพุดdingเนื้อตาลทางช่องทางต่างๆ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปสร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว	เรียนรู้การตลาด การจำหน่ายการขายพุดdingเนื้อตาล ทางช่องทางต่างๆ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	ครู กศน.ตำบลและวิทยากร	๓๐ นาที	๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

- | | |
|--|-----------|
| ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี | ร้อยละ ๒๐ |
| ๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน | |
| ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล | |
| ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน | |
| ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม | |
| ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน | |

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้